STEAM**POT**1413

U1413CH

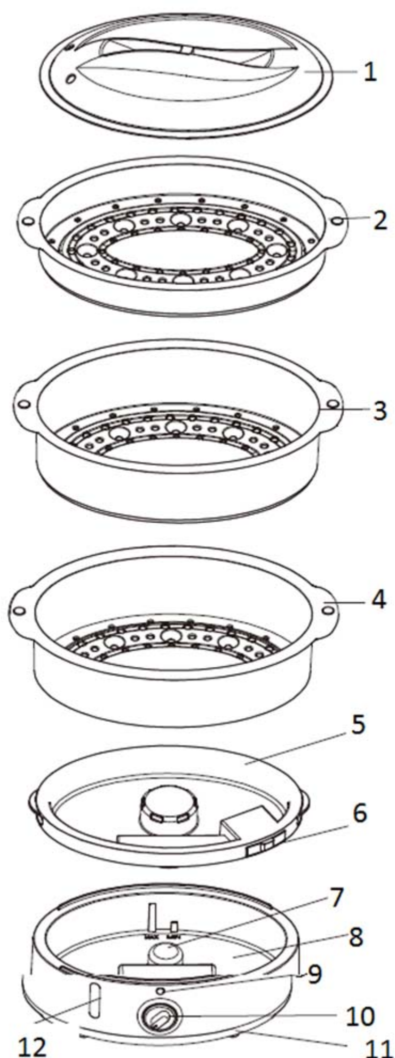


- **GEBRAUCHSANWEISUNG**

- MODE D’EMPLOI
- ISTRUZIONI PER L’USO
- INSTRUCTION FOR USE

D / F / I / E

- **DAMPFGARER 9L**
- CUISEUR À VAPEUR 9L
- VAPORIERA 9L
- STEAM COOKER 9L



Deutsch	Français	Italiano	English
1. Deckel	1. Couvercle	1. Coperchio	1. Cover
2. Oberer Dampfbehälter	2. Bol vapeur supérieur	2. Contenitore superiore	2. Upper Steaming Bowl
3. Mittlerer Dampfbehälter	3. Bol vapeur central	3. Contenitore centrale	3. Middle Steaming Bowl
4. Unterer Dampfbehälter	4. Bol vapeur bas	4. Contenitore inferiore	4. Lower Steaming Bowl
5. Tropfschale	5. Plateau ramasse-gouttes	5. Raccogligocce	5. Drip Tray
6. Wassereinfüllöffnung	6. Orifice d'ajout d'eau	6. Ingresso acqua	6. Water adding point
7. Heizelement	7. Élément chauffant	7. Elemento riscaldante	7. Heating Element
8. Wassertank	8. Réservoir d'eau	8. Serbatoio dell'acqua	8. Water Reservoir
9. Betriebsanzeige	9. Témoin lumineux	9. Spia di accensione	9. Power indicator light
10. 60-Minuten Zeitschaltuhr	10. Minuterie 60 minutes	10. Timer da 60 Minuti	10. 60-Minutes Timer
11. Basis	11. Socle	11. Base	11. Base
12. Wasserstandsanzeige	12. Témoin niveau d'eau	12. Indicatore livello acqua	12. Water level indicator

Deutsch

- **SICHERHEITSHINWEISE**

  - Lesen Sie erst alle Hinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

  - Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs-und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät

spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

- Heisse Oberflächen nicht berühren. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels und beim Umgang mit heissen Behältern immer Topflappen.
- Um die Gefahr von Stromschlägen auszuschliessen, dürfen Netzkabel, Stecker und Basisgerät nicht in Wasser getaucht werden.
- Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist besondere Vorsicht geboten.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht gebraucht wird. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile entfernen und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Geräte mit beschädigtem Netzkabel oder Steckern bzw. defekte oder anderweitig

beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden. Bringen Sie das Gerät zur Reparatur in eine autorisierte Kundendienstwerkstatt.

- Die Verwendung von zusätzlichen Aufsätzen wird nicht empfohlen.
- Nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heissen Oberflächen in Kontakt kommt.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einen Gas- oder Elektroofen oder in ein beheiztes Backrohr.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Gerät um, wenn es heisses Essen oder heisse Flüssigkeiten enthält.
- Heben Sie den Deckel vorsichtig an und öffnen Sie ihn langsam, um Verbrühungen zu vermeiden. Lassen Sie das Wasser in den Dampfgarer tropfen.

- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter Hängeschränke, da es grosse Mengen an Dampf erzeugt.
- Es ist normal, dass noch etwas Wasser im Tank verbleibt, nachdem sich der Dampfgarer abgeschaltet hat.
- Verwenden Sie keine Teile des Dampfgarers in einem Mikrowellenherd oder auf einer Kochstelle.
- Befüllen Sie den Wassertank, bevor Sie das das Gerät an die Stromversorgung anschliessen, da es andernfalls beschädigt wird.
- Ein beschädigtes Netzkabel ist sicherheitshalber vom Hersteller oder dem Kundendienst bzw. einer entsprechend qualifizierten Person auszutauschen.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern oder Menschen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen

benutzt werden, wenn diese dabei angeleitet und beaufsichtigt werden. Es ist darauf zu achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Stellen Sie das Gerät zur Reinigung NICHT in die Geschirrspülmaschine. Das Produkt ist nicht spülmaschinenfest.
- Stellen Sie das Gerät NICHT in einen Mikrowellenherd. Das Produkt ist nicht mikrowellenfest.
- **Schliessen Sie kein weiteres Elektrogerät mit hohem Stromverbrauch am gleichen Stromkreis an, um eine Überlastung zu vermeiden. Verlängerungskabel sind mit Vorsicht zu verwenden.**
- Voraussetzungen für den Einsatz eines Verlängerungskabels:
  a) Die elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens der des Geräts entsprechen
  b) Das längere Kabel darf nicht von der

Theke oder einem Tisch herab hängen, um die Gefahr auszuschliessen, dass Kinder daran ziehen oder dass man darüber stolpern kann.

- Das Basisgerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

• VOR DER INBETRIEBNAHME

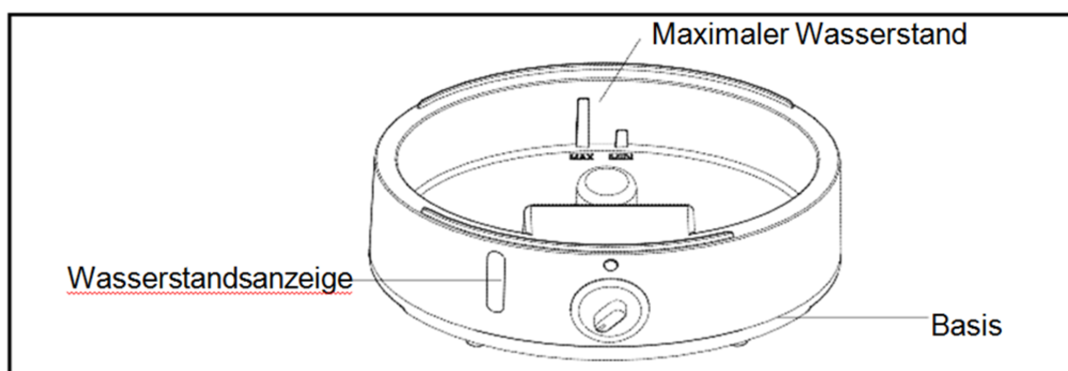
- Kontrollieren Sie, ob der auf dem Typenschild angegebene Spannungswert mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber von dem Gerät.
- Waschen Sie den Deckel, den Reistopf, das obere Dampfgefäss, das mittlere Dampfgefäss, das untere Dampfgefäss, die Tropfschale und die Manschette des Heizelements vor der ersten Benutzung gründlich mit warmen Seifenwasser, spülen Sie die Gegenstände mit klarem Wasser und trockenen Sie sie gut ab.
- Wischen Sie den Wassertank mit einem feuchten Lappen aus.

• BENUTZUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Unterlage und achten Sie auf ausreichend Abstand (d.h. stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank). Dampfgarer und Zubehör dürfen weder im Backrohr (Mikrowelle, Konvektionsofen, konventionelles Backrohr) noch auf Kochmulden verwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass der Wasserstand die an der Innenseite des Tanks angebrachte Markierung max. nicht über- und die Markierung min. nicht unterschreitet.

• WASSERFÜLLSTAND

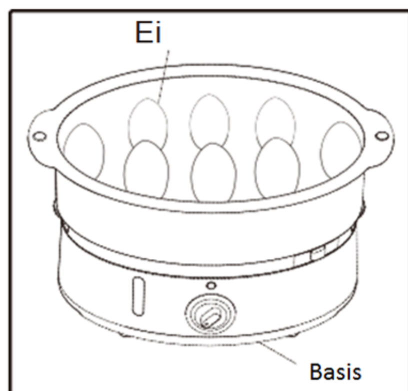
- Der Wasserfüllstand wird am Wasserfüllstandsfenster am Basisgerät angezeigt. (Siehe Abbildung)



- Der maximale Wasserstand bezieht sich auf lange Garzeiten, der minimale Wasserstand auf kürzere Garzeiten.
- **HINWEIS:** Der Wasserstand darf **NIEMALS** unter die Markierung (Min) absinken.

- **STANDARD-ANORDNUNG DER DAMPFGEFÄSSE**

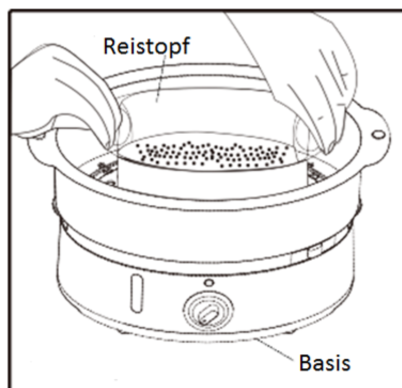
  - Legen Sie Gemüse, Meeresfrüchte und andere Lebensmittel ohne Sosse oder Flüssigkeit in das Dampfgefäss. Ordnen Sie das Essen in der Mitte des Gefässes an. Versuchen Sie, die Dampföffnungen nicht zu blockieren. Zum Dampfgaren von Eiern kann der Eieransatz verwendet warden. (Dampfgefäss entfernen). Siehe Abbildung.



  - Fleisch oder Fisch gehören immer in das untere Dampfgefäss, damit kein Saft auf den Inhalt der anderen Gefässe tropfen kann.

- **VERWENDUNG DES REISETOPFS**

  - Geben Sie den Reis und andere Lebensmittel mit Sosse oder Flüssigkeit in den Reistopf. Schliessen Sie den Deckel. Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie die Zeitschaltuhr. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn das Essen gar ist. Siehe Abbildung.



- **HINWEIS:** Die Tropfschale wird nicht benötigt.

- Bei den Garzeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte, die abhängig sind von Menge, Grösse und Konsistenz des Garguts. Die folgenden Garzeiten gelten für den Einsatz von zwei Ebenen. Beim Einsatz von drei Ebenen sind die Zeiten entsprechend anzupassen.
- Bei Umgang und Handhabung heisser Teile sind **TOPFHANDSCHUHE** zu tragen, um Verbrühungen mit heissem Dampf zu vermeiden.

- **EINSTELLEN DER ZEITSCHALTUHR (MAXIMUM 60 MINUTEN)**

    - Stellen Sie an der Zeitschaltuhr die empfohlene Garzeit ein (die Dämpfdauer kann nach Bedarf angepasst werden). Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Leuchte und die Zeitschaltuhr gibt einen Signalton ab.

- **PFLEGE UND REINIGUNG**

    - Ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie den Dampfgarer vor der Reinigung abkühlen. Tauchen Sie Basis, Netzkabel und Stecker nie in Wasser.
        - Leeren Sie Tropfschale / Wassereinlass und den Wassertank aus.
        - Reinigen Sie Deckel, Dampfgefäss, Reistopf und Tropfschale mit heissem Seifenwasser, spülen Sie die Artikel dann mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.
        - Reinigen Sie den Tank mit Seifenwasser und wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen aus.
        - Keine Scheuermittel verwenden.
        - Das untere/mittlere Dampfgefäss und der Reistopf können in dem oberen Dampfgefäss gelagert und mit dem Deckel abgedeckt werden.
        - In Regionen mit hartem Leitungswasser kann es am Heizelement zu Kalkablagerungen kommen. Bei starker Verkalkung wird das Essen unter Umständen nicht in der angegebenen Zeit gar. Das Element sollte nach jeweils 7-10 Einsätzen gereinigt werden. Geben Sie 3 Tassen klaren Essig in den Wassertank und füllen Sie ihn bis zur maximalen Markierung mit Wasser auf. Führen Sie diesen Vorgang ohne Deckel, Dampfbehälter, Reistopf und Tropfschale durch.
        - Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie an der Zeitschaltuhr 20 Minuten ein. Ziehen Sie den Netzstecker, sobald ein Signalton von der Zeitschaltuhr ertönt. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie den Wassertank entleeren. Spülen Sie den Wassertank mehrmals mit kaltem Wasser aus.

- **AUFWÄRMEN: BROT UND ÜBRIG GEBLIEBENE SPEISEN**

    - Brot zum Aufbacken nicht einwickeln oder abdecken.
    - Die Garzeiten zum Aufwärmen beziehen sich auf Speisen mit Kühlschranktemperatur.
    - Wenn Sie den Reistopf zum Aufwärmen verwenden möchten, sind die Speisen im REISTOPF gleichmässig zu verteilen und mit Alufolie abzudecken.
    - Experimentieren Sie selbst beim Aufwärmen von Speisen.

- **REIS**

  - Es gibt viele verschiedene Reissorten. Beachten Sie die Kochanleitung für die von Ihnen verwendete Sorte.
  - Messen Sie die Reis- und Wassermenge exakt ab und geben Sie sie in den Reistopf. Geben Sie die abgemessene Menge Wasser in den Wassertank. Schliessen Sie den Deckel und beginnen Sie den Garvorgang.
  - Der Reis wird weicher, wenn Sie 1-2 Esslöffel mehr Wasser hinzufügen. Der Reis bleibt härter, wenn Sie 1-2 Esslöffel weniger Wasser hinzufügen.
  - Kontrollieren Sie die Konsistenz des Reises nach der für diese Sorte angegebenen Mindestkochzeit und rühren Sie den Reis um.
  - Achten Sie beim Kontrollieren/Umrühren des Reises darauf, dass kein Kondenswasser in den Reistopf tropft. Dies würde Qualität und Aroma des Reises beeinträchtigen.
  - Füllen nur sauberes Wasser in den Wassertank.
  - Der Reis kann nach dem Garen mit Salz, Pfeffer oder Butter gewürzt werden.

Reissorten	**Zusammen in den Reistopf**		**Tropfschale verwenden**	**Wasserfüllstandslinie in der Basis**	**Ungefähre Garzeit (in Minuten)**
	Menge Reis	**Menge Kaltes Wasser**			
Braun – Regulärer Lang- oder Kurzkornreis	1/2 Tasse 1Tasse	2/3Tasse 1 1/4Tassen	Nein Nein	Max. Max.	40-41 54-57
Weiss –Regulärer Lang- und Mittellangkornreis	1/2 Tasse 1 Tasse	3/4 Tasse 1 1/4 Tassen	Nein Nein	Max. Max.	34-36 37-41
– Regulär, Parboiled, lang und Korn	1/2 Tasse 1 Tasse	3/4 Tasse 1 1/4 Tassen	Nein Nein	Max. Max.	51-53 53-55
Reis und Pilz Pilaw	1 Tasse extra langer Langkornreis weisser Reis	1 1/3 Tassen Hühnerbrühe stattWasser	Nein	Max.	50-55

- **GEMÜSE**

  - Reinigen Sie das Gemüse gründlich, schneiden Sie die Stiele ab und stückeln, schälen oder hacken Sie es klein. Je kleiner die Stücke, umso kürzer die Garzeit.
    - Die Garzeit ist abhängig von Menge, Qualität, Grösse/Einheitlichkeit des Garguts und bei Gefriergemüse von der Temperatur. Stellen Sie die gewünschte Wassermenge und Garzeit ein.

- Gefriergemüse ist vor dem Garen aufzutauen.
- Einige gefrorene Gemüse sind in den Reistopf zu geben und während des Garens mit einem Stück Alufolie abzudecken.

o Gefrorene Lebensmittel sind voneinander zu trennen oder nach 10-12 Minuten umzurühren. Verwenden Sie eine lange Gabel/Kochlöffel, um die Lebensmittel zu trennen oder die Speisen umzurühren.

Sorte	Gewicht/oder Anzahl der Stücke	Reistopf verwenden	Tropfschale verwenden	Wasser-füllstands-linie in der Basis	Ungefähre Garzeit (in Minuten)
Artischocken, ganz	Medium	Nein	Ja	Max.	37-40
Spargel, Spargelspitzen	1/4 -1/2 kg (Durchmesser ca. 1,3 cm)	Nein	Ja	Min.	13-15
Bohnen, -grüne Bohnen,	1/2 kg	Nein	Ja	Max.	25-28
Brokkoli,	1/2 kg	Nein	Ja	Min.	12-14
Kohl	1/2 kg (ca. 1/2 kleiner Kopf)	Nein	Ja	Min.	17-19
Karotten	1/2 kg	Nein	Ja	Min.	15-17
Blumenkohl - ganzer Kopf	Mittlere Grösse (ca. 1 1/4 kg, ungeschnitten)	Nein	Ja	Min.	14-16
Mais am Kolben	Bis zu 8 Stück (Länge: je 7 - 7,5 cm)	Nein	Ja	Min.	17-19
Pilze, ganz -Mittel	280 Gramm	Nein	Ja	Min.	10-11
Zwiebeln, ganz (Vorkochen zum Grillen)	1/2 kg (Grösse ca. 6,5 - 10 cm)	Nein	Ja	Min.	7-9
Erbsen, grün	750 Gramm In der Schote	Nein	Ja	Min.	14-16
Paprika, ganz - süsse Paprika grün oder rot (Vorkochen zum späteren Füllen)	Bis zu 4 mittelgrosse	Nein	Ja	Min.	9-11
Kartoffeln, ganz - rot	1/2 kg ca. 8 kleine (Durchmesser 4 - 5 cm)	Nein	Ja	Min.	17-19
Spinat	280 Gramm	Nein	Ja	Min.	10-12
Kürbisfrucht -Sommerkürbis, gelber Kürbis und Zucchini	1/2 kg mittlere Grösse	Nein	Ja	Min.	11-13
Rüben	1/2 kg (etwa 5 kleine)	Nein	Ja	Min.	12-14

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten beziehen sich auf frischen, gefrorenen und angetauten Fisch und Meeresfrüchte. Frische Meeresfrüchte und Fisch sind vor dem Garen zu reinigen und zuzubereiten.
  - Fisch und Meeresfrüchte haben meist eine extrem kurze Garzeit. Das Garen hat in kleinen Portionen bzw. in den angegebenen Mengen zu erfolgen.
  - Venusmuscheln, Austern und Miesmuscheln öffnen sich zu unterschiedlichen Zeiten. Kontrollieren Sie die Schalen, um Überkochen zu vermeiden. Sie können Fischfilets im REISTOPF garen.
  - Servieren Sie gedämpfte Meeresfrüchte und Fisch pur oder verwenden Sie Kräuterbutter oder Margarine, Zitrone oder Ihre bevorzugten Sossen.

- **FISCH**

Art des Fischs	Menge	Reistopf verwenden	Tropfschale verwenden	Wasser-füllstands-linie in der Basis	Ungefähre Garzeit (in Minuten)
Filets -Seezunge, Flunder oder andere Fischfilets	250 gr (Dicke: 0,6 - -1,2 cm).	Nein	Ja	Min.	8-10
Steaks -Heilbutt -Lachs -Thunfisch -Sonstige Fischfilets	1-2 Stück, 250 gr Dicke 2,5 cm Dicke 2-2,5 cm Dicke 2-2,5 cm	 Nein Nein Nein Nein	 Ja Ja Ja Ja	 Min. Min. Min. Min.	 13-14 18-21 14-19 13-21
Pochierte Filets - Ihre beliebtesten Fischfilets	150 - 350 gr (3-4 Filets; Dicke 0,6 - 1.2 cm)	Nein	Ja	Max.	30-35

- **MEERESFRÜCHTE**

Art der Meeresfrüchte	Menge	Reistopf verwenden	Tropfschale verwenden	Wasser-füllstands-linie in der Basis	Ungefähre Garzeit (in Minuten)
Venusmuscheln	250-500 Gramm	Nein	Ja	Min.	10-12
Krabben	1/2 kg (ca. 6 Stück)	Nein	Ja	Min.	15-18
Hummer -Schwänze	1 oder 2 (jeweils 200-220gr)	Nein	Ja	Min.	18-20
Miesmuscheln (frisch)	1/2 kg in der Schale	Nein	Ja	Min.	12-14

Austern (frisch)	ca. 1/2 Duzend	Nein	Ja	Min.	11-13
Jakobsmuscheln (frisch)	1/2 kg enthülst	Nein	Ja	Min.	10-12
Shrimps	1/2 kg in der	Nein	Ja	Min.	11-12

- **FLEISCH**

Sorte	Gewicht/oder Anzahl der Stücke	Reistopf verwenden	Tropfschale verwenden	Wasser-füllstands-linie in der Basis	Ungefähre Garzeit (in Minuten)
Hühnchenbrust Filets ohne Knochen	1/4 kg (4-5 Stück)	Nein	Ja	Min.	14-16
Hühnchenbrust, geteilt mit Knochen	500-650 Gramm (2 Stück)	Nein	Ja	Max.	37-41
Hähnchenunterkeule mit Knochen	ca. 1/2 kg (4 Stück)	Nein	Ja	Max.	32-36
Schenkel mit Knochen	ca. 1/2 kg (4 Stück)	Nein	Ja	Max.	34-37
Hühnchenbrust, geteilt ohne oder mit Knochen	1/2 kg (2 Stück)	Ja	Ja	Max.	45-47
Frankfurter Würstchen - Normale Länge	Bis zu 1/2 kg (8-10 Frankfurter)	Nein	Ja	Min.	12-14
Wurst -vollständig gekocht -Bratwurst	Bis zu 1/2 kg	Nein	Ja	Min.	17-19
-Krakauer	Bis 850 Gramm	Nein	Ja	Min.	19-21

- **EIER**

SONSTIGE NAHRUNGSMITTEL	Gewicht/oder Anzahl der Stücke	Reistopf verwenden	Tropfschale verwenden	Wasserfüll-standslinie in der Basis	Ungefähre Garzeit (in Minuten)
Eier -gross, hart gekocht	1-12	Nein	Ja	Max.	30

- **ENTSORGUNG**

  - Für eine sachgerechte Entsorgung ist das Gerät dem Fachhändler, der Servicestelle oder der Firma Rotel AG zurückzugeben.

Français

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

  - Lire toutes les instructions avant usage.

  - Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l’expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l’appareil que s’ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l’utilisation sûre de l’appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance. Il est interdit aux enfants de jouer avec l’appareil. Tenir l’appareil et le

câble d’alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées pour enlever le couvercle ou manipuler des contenus chauds.
- Afin de vous protéger contre l’électrocution, n’immergez pas le cordon, la fiche ou le socle dans l'eau.
- Il est nécessaire de surveiller étroitement l'appareil lorsque celui-ci est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez en cas de non d'utilisation. Débranchez avant de mettre ou d'enlever des éléments et laissez le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne faîtes pas fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou après un problème de fonctionnement ou si celui-ci est endommagé de quelque

façon. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour la réparation.

- Utilisation d'accessoires non recommandée.
- N’utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas les cordons au contact de surfaces chaudes.
- Ne placez pas près d’un brûleur à gaz, électrique ou dans un four chaud.
- Faîtes attention en déplaçant l'appareil contenant des aliments ou d’autres liquides chauds.
- Relevez et ouvrez le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures et permettre à l'eau de s’écouler dans le cuiseur.
- Ne placez pas l'appareil directement sous les armoires lors de l'utilisation car ce produit de grandes quantités de vapeur.

- Il est normal qu’un peu d’eau reste dans le réservoir d'eau après que le cuiseur ait été éteint.
- Ne mettez aucun élément du cuiseur au micro-onde ou sur une surface chauffée.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau avant de brancher le cordon d'alimentation autrement l'appareil peut être endommagé.
- En cas de cordon d'alimentation endommagé, faîtes le remplacer par le fabricant, son agent de service ou toute personne possédant des compétences similaires afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n’est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales empêcheraient d’utiliser celui-ci en toute sécurité. Surveillez les enfants afin de s’assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- NE mettez PAS l'appareil dans un lave-vaisselle car il n'est pas adapté à celui-ci.
- NE mettez PAS l'appareil dans un micro-onde car il n'est pas adapté à celui-ci.
- **Afin d'éviter une surcharge du circuit, n'utilisez aucun autre appareil à puissance élevée sur le même circuit. Les rallonges peuvent être utilisées en y faisant particulièrement attention pendant l'utilisation.**
- En cas d'utilisation de rallonges :

  a) Le calibrage de la rallonge doit au moins correspondre à celui de l'appareil.

  b) Placez le cordon plus long de sorte à ce qu'il ne pende pas d'un comptoir ou d'une une table et que les enfants ne puisse tirer ou trébucher sur celui-ci.
- Ne plongez pas le socle de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

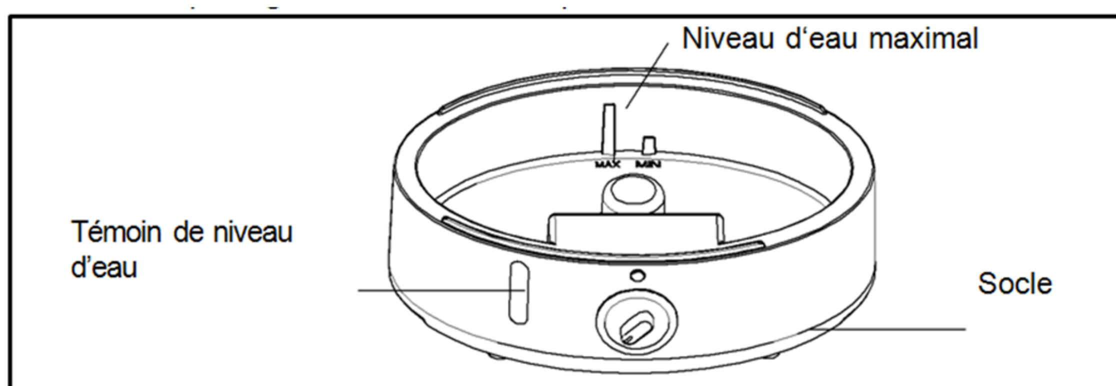
- Vérifiez la tension nominale sur la base correspond à la tension du secteur dans votre habitation. Retirez toutes les étiquettes ou autocollants de l'appareil.
- Lavez soigneusement le couvercle, le bol à riz, le bol vapeur supérieur, central, inférieur, le plateau ramasse-gouttes ainsi que le manchon de l'élément de chauffage à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation puis rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez l'intérieur du réservoir d'eau avec un chiffon humide.

UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface plane, solide et avec un écartement suffisant (c.-à-d. ne pas poser sous les armoires murales). Le cuiseur vapeur et ses composants ne sont pas destinés à être utilisés dans des fours (micro-onde, à convection ou conventionnels) ou sur une cuisinière
- Assurez-vous que l'eau dans le reservoir d'eau ne dépasse pas le niveau maximal ou soit intérieure au niveau minimal indiqué dans le reservoir d'eau.

NIVEAU DE REMPLISSAGE D'EAU

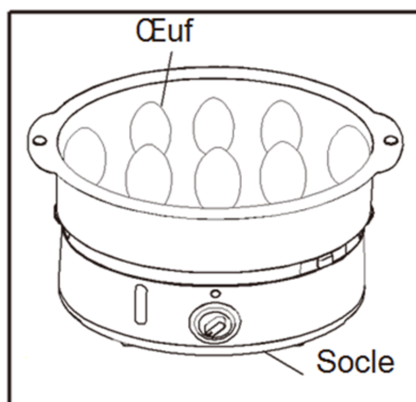
- Niveau de remplissage d'eau comme indiqué sur la fenêtre de niveau d'eau du socle (figure).



- Le niveau d'eau maximum est pour une cuisson de longue durée alors que le niveau d'eau minimum pour une courte cuisson.
- **REMARQUE:** le niveau d'eau ne devra **jamais** être inférieur à la MARQUE MINIMALE.

- **AGENCEMENT STANDARD DES BOLS VAPEUR**

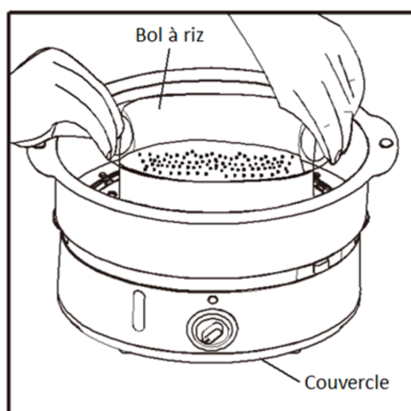
  - Placez les légumes, fruits de mer ou autres aliments sans sauce ou liquide dans le bol vapeur. Disposez la nourriture au centre du bol. Essayez de ne pas bloquer les évents à vapeur. Vous pouvez utiliser le plateau vapeur pour cuire des œufs. (Retirez le bol vapeur) Voir figure correspondante.



  - Le viande et le poisson devront toujours être mis dans le bol vapeur inférieur afin d'éviter que le jus ne s'écoule sur le contenu des autres bols.

- **UTILISATION DU BOL À RIZ**

  - Mettrez le riz ou d'autres aliments avec de la sauce ou du liquide dans le bol de riz. Fermez le couvercle. Branchez à la prise murale et réglez la minuterie. Lorsque la nourriture est bien cuite, débranchez l'appareil.



- **REMARQUE:** le plateau ramasse-gouttes reste non utlilisé.

- Les temps de cuisson ne sont que des estimations et dépendent de la quantité, la taille, le degré requis de cuisson indiqués dans le guide suivant pour le cuiseur à deux niveaux. Pour la cuisson des aliments sur trois niveaux vapeur, réglez les durées de cuisson en conséquence.

- Portez des **GANTS À FOUR** pour manipuler et enlever les composants chauds ceci afin d’éviter de vous ébouillanter à cause de la vapeur brûlante.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE (MAXIMUM 60 MINUTES)

- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson recommandé (les temps de cuisson vapeur pouvant être ajustés selon les besoins). Le témoin s’éteint lorsque la cuisson est terminée et la minuterie retentit ensuite.
- Assurez-vous que l’eau dans le réservoir d’eau ne dépasse pas le niveau maximal ou soit inférieure au niveau minimal indiqué dans le réservoir d’eau

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

- Débranchez le cordon de la prise. Avant le nettoyage, laissez le cuiseur vapeur se refroidir. Ne plongez jamais le socle, le cordon et la prise dans l'eau.
  - Remplissez le plateau ramasse-gouttes / l’orifice de remplissage et le réservoir d’eau.
  - Lavez le couvercle, le bol vapeur, de riz et le plateau ramasse-gouttes à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez tous les éléments.
  - Nettoyez le réservoir avec de l'eau savonneuse puis essuyez avec un chiffon humide.
  - N’utilisez pas de produits nettoyants abrasifs.
  - Le bol vapeur inférieur / central ainsi que de riz peuvent être placés à l'intérieur du bol vapeur supérieur avec le couvercle sur le dessus.
  - En milieu ou l’eau est dure, du tarte peut s’accumuler sur l'élément chauffant. Si tel est le cas, la nourriture ne peut pas être correctement cuite dans les temps donnés. L’élément doit être nettoyé tous les 7-10 utilisations. Versez 3 tasses de vinaigre clair dans le réservoir d'eau puis remplissez d'eau jusqu'au niveau max. N’utilisez pas le couvercle, le bol vapeur, de riz et le plateau ramasse-gouttes pendant cette procédure.
  - Branchez la minuterie réglée jusqu'à 20 minutes. Lorsque le minuteur retentit, débranchez le cordon de la prise. Laissez l'appareil se refroidir complètement avant de vider le réservoir d'eau. Utilisez de l'eau froide pour rincer le réservoir d'eau à plusieurs reprises.

RÉCHAUFFEMENT DU PAIN ET DE RESTES

- N’enveloppez et ne recouvrez pas pendant que le pain est réchauffé.
- Pour les restes, les temps de réchauffage sont basés sur les aliments à la température du réfrigérateur.

- Répartissez uniformément les restes à réchauffez dans le bol à riz et recouvrez d'une feuille d'aluminium.
- Expérimentez avec vos propres restes.

GRAINS DE RIZ

- Il existe de nombreuses sortes de riz. Suivez les instructions spécifiques à la variété utilisée.
- Mesurez avec précision la quantité riz /eau dans le bol à riz. Verser la quantité d'eau spécifiée dans le réservoir d'eau. Couvrez et cuisez à la vapeur.
- Pour le riz tendre, augmentez la quantité d'eau de 1 à 2 cuillères à soupe. Pour le riz plus ferme, diminuez la quantité d'eau de 1 à 2 cuillères à soupe.
- Vérifiez la consistance du riz au temps minimum spécifié pour chaque variété en remuant le riz en même temps.
- Soyez prudent en vérifiant et remuant le riz afin de ne pas faire couler le condensat dans le bol à riz ce qui diminuerait la qualité et la saveur du riz cuit à la vapeur.
- Utilisez uniquement de l'eau propre dans le réservoir d'eau.
- Le riz peut être assaisonné avec du sel, du poivre ou du beurre après la cuisson à la vapeur.

Variété de riz	**Combiné dans bol à riz**		**Avec plateau ramasse-gouttes**	**Niveau remplissage d'eau dans socle**	**Temps approx. (minutes)**
	Quantité de riz	**Quantité d'eau froide**			
Brun – grain long ou court normal	½ coupe 1 coupe	2/3 coupe 1 ¼ coupe	Non Non	Max Max	40-41 54-57
Blanc – grain long ou moyen normal	½ coupe 1 coupe	3/4 coupe 1 ¼ coupe	Non Non	Max Max	34-36 37-41
Blanc – normal, étuvé, grain long	½ coupe 1coupe	3/4 coupe 1 ¼ coupe	Non Non	Max Max	51-53 53-55
Riz et Pilaf aux champignons	1 coupe de grain extra long, riz blanc rice	1 1/3 coupe avec bouillon volaille au lieu	Non	Max	50-55

LÉGUMES

- Nettoyez soigneusement les légumes, coupez les tiges; taillez, pelez ou coupez si nécessaire car les plus petits morceaux cuisent à la vapeur plus rapidement que les gros.

- La quantité, la qualité, la fraîcheur et la taille / l'uniformité, la température des aliments congelés peuvent influer sur la durée de la cuisson à la vapeur. Adaptez les quantités d'eau et le temps de cuisson désiré.
- Les légumes surgelés ne doivent pas être décongelés avant la cuisson.
- Certains légumes surgelés devraient être mis dans le bol à riz et recouvert d'un morceau de papier d'aluminium pendant la cuisson à la vapeur. Les aliments congelés doivent être séparés ou remués après 10-12 minutes en utilisant une fourchette / cuillère à longue poignée.

Variété	**Poids ou quantité morceaux**	**Avec bol à riz**	**Avec plateau ramasse-gouttes**	**Niveau remplissage d'eau dans socle**	**Temps approx. (minutes)**
Artichauts entiers	4 moyens	Non	Oui	Max	37-40
Asperges, têtes	1/2 – 1 livre (environ 1,30cm de diamètre)	Non	Oui	Min	13-15
Haricots verts/jaunes, coupés ou entiers	1 livre	Non	Oui	Max	25-28
Broccoli, têtes	1 livre	Non	Oui	Min	12-14
Chou	1 livre (environ une ½ petite tête)	Non	Oui	Min	17-19
Carottes	1 livre	Non	Oui	Min	15-17
Chou-fleur, tête entière	Taille moyenne, env. 2 ½ livres	Non	Oui	Min	14-16
Épis de mais au naturel	Jusqu' 8 morceaux (long. 4,40 à 7,50 cm)	Non	Oui	Min	17-19
Champignons entiers moyens	290 gramm	Non	Oui	Min	10-11
Ognons entiers (à cuire partiellement pour grill)	1 livre, taille moyenne (env. 4-2 cm, 1,30 cm de diamètre)	Non	Oui	Min	7-9
Petits pois verts	1 1/2 livre en gousse	Non	Oui	Min	14-16
Piments entiers verts ou rouges doux (à cuire partiellement, farcir ensuite)	Jusqu'à 4, taille moyenne	Non	Oui	Min	9-11

Pommes de terre, entières, rouges	1 livre, env. 8 petites (largeur 3,8 à 5 cm)	Non	Oui	Min	17-19
Épinards	280 g	Non	Oui	Min	10-12
Courges, jaunes d'été et courgettes	1 livre, taille moyenne	Non	Oui	Min	11-13
Navets	1 livre (env. 5 petits)	Non	Oui	Min	12-14

- **POISSON ET FRUITS DE MER**

  - Les temps de cuisson à la vapeur indiqués dans le tableau sont pour les fruits de mer et le poisson frais, congelé ou entièrement décongelé.
    - La plupart des poissons et fruits de mer cuisent très rapidement à la vapeur en petites portions ou quantités spécifiées.
    - Les palourdes, les huîtres et les moules peuvent s'ouvrir à des moments différents. Vérifiez les coquilles pour éviter de trop cuire.
    - Vous pouvez cuire à la vapeur les filets de poisson dans le BOL À RIZ, servir les fruits de mer et le poisson à la vapeur de manière usuelle ou utiliser du beurre ou de la margarine aromatisée, du citron ou vos sauces préférées.
    - Réglez la vapeur en conséquence.

  - **POISSON**

Type de poisson	**Quantité**	**Avec bol à riz**	**Avec plateau ramasse-gouttes**	**Niveau remplissage d'eau dans socle**	**Temps approx. (minutes)**
Filets -Sole, flet, autres filets préférés	1/2 livre (épaisseur 0,6 à 1.25 cm).	Non	Oui	Min	8-10
Steaks - Flétan - Saumon -Thon - Autres steaks de poisson préférés	1-2 morceaux 1/2 livre Épaisseur 2 à 2,5 cm 2 à 2,5 cm 2 à 2,5 cm	 Non Non Non Non	 Oui Oui Oui Oui	 Min Min Min Min	 13-14 18-21 14-19 13-21
Filets pochés -Vos filets de poissons préférés	1/2 -3/4 livre, (3 4 filets, épépaisseur 0,6 à 1,25 cm)	Non	Oui	Max	30-35

- ## FRUITS DE MER

Type de Fruits de mer	Quantité	Avec bol à riz	Avec plateau ramasse-gouttes	Niveau remplissage d'eau dans socle	Temps approx. (minutes)
Palourdes	1/2-1 livre en coquilles	Non	Oui	Min	10-12
Crabes	1livre (env. 6 morceaux)	Non	Oui	Min	15-18
Homards -Queues	1 livre ou 200 à 240 g chacun	Non	Oui	Min	18-20
Moules (faîches)	1 livre en coquilles	Non	Oui	Min	12-14
Huîtres (fraîches)	Env. 1 demi douzaine	Non	Oui	Min	11-13
Coquilles Saint-Jacques (fraîches)	1/2 livre écaillée	Non	Oui	Min	10-12
Crevettes	1 livre en coquilles	Non	Oui	Min	11-12

- # VIANDE

Type	Poids / nombre de morceaux	Avec bol à riz	Avec plateau ramasse-gouttes	Niveau remplissage d'eau dans socle	Temps. Approx. (minutes)
Poulet Poitrine, filet sans os	½ livre (4-5 morceaux)	Non	Oui	Min	14-16
Poulet Poitrine avec os Pilon avec os Cuisse avec os	1- 1¼ livre (2 morceaux)	Non	Oui	Max	37-41
Poitrine de poulet pochée, séparée (avec ou sans os)	Env. 1 livre (4 morceaux)	Non	Oui	Max	34-37
Saucisses (entièrement cuites ou saucisses grillée)	Jusqu'à 1 livre	Non	Ou	Min	17-19
Kielbasa	Jusqu'à ¾ de livre	Non	Oui	Min	19-21

- # OEUFS

Type	Poids / nombre de morceaux	Avec bol à riz	Avec plateau ramasse-gouttes	Niveau remplissage d'eau dans socle	Temps. Approx. (minutes)
Oeufs de grande taille, cuits durs	1-12	Non	Oui	Max	30

- **ELIMINATION**
  - A la fin de la phase d'utilisation, la machine doit être remise au détaillant ou à un point de service après-ventre, ou renvoyées directement à Rotel AG, qui se chargera de l'éliminination ou du recyclage.

Italiano

- **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

  - Prima dell'uso leggere tutte le istruzioni.

  - L’utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di persone e bambini a partire dagli 8 anni con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull’utilizzo dell’apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Lavori di pulizia e manutenzione non vanno affidati a bambini se non dietro supervisione. I bambini non possono giocare con l’apparecchio. Tenere lontano apparecchio e cavo di rete dai bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Non toccare le superfici calde. Per togliere il coperchio o maneggiare i contenitori caldi usare delle presine.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche non immergere mai il cavo di alimentazione, la spina o la base nell'acqua.
- L'apparecchio può essere usato da o in presenza di bambini solo sotto stretto controllo.
- Staccare l'apparecchio dalla presa quando non è utilizzato. Prima di montare o rimuovere qualsiasi parte dall'apparecchio, scollegarlo dalla corrente e lasciarlo raffreddare.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o in seguito a malfunzionamento o qualsiasi altro danno. Qualora siano necessari interventi

di riparazione, portare l'apparecchio al centro assistenza autorizzato.

- Non usare accessori non raccomandati dal costruttore.
- Non usare all'aperto.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare le superfici calde.
- Non appoggiare vicino a un bruciatore a gas o elettrico né dentro un forno caldo.
- Maneggiare con attenzione l'apparecchio se contiene cibi o liquidi caldi.
- Sollevare e togliere il coperchio con cautela per evitare il rischio di scottature e lasciare sgocciolare l'acqua nella vaporiera.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto i pensili quando è in funzione poiché produce una considerevole quantità di vapore.

- Dopo che la vaporiera è stata spenta, è normale che nel serbatoio rimanga un po' d'acqua.
- Non introdurre alcuna parte della vaporiera nel microonde né appoggiare su superfici riscaldate.
- Per evitare danni all'apparecchio riempire il serbatoio di acqua prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un centro di assistenza e manutenzione autorizzato o da persona ugualmente qualificata, al fine di evitare una condizione di pericolo.
- L'apparecchio può essere usato da bambini o persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali che ne impediscono l'utilizzo in condizioni di sicurezza solo se assistite o supervisionate. Controllare i

bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

- **NON** lavare l'apparecchio in lavastoviglie. Il prodotto non è adatto a essere lavato in lavastoviglie.
- **NON** introdurre l'apparecchio nel microonde. Il prodotto non è adatto al forno microonde.
- Per evitare un sovraccarico non mettere in funzione un altro apparecchio ad alta potenza sullo stesso circuito. Prestare particolare attenzione se si utilizzano prolunghe.
- Se si usa un cavo di prolunga:
  a) La potenza nominale della prolunga deve corrispondere almeno a quella dell'apparecchio.
  b) La prolunga deve essere posizionata in modo da non pendere dal piano di lavoro o dal tavolo e impedire che possa

essere tirata da bambini o essere causa di inciampo.

- Non immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi.

• PRIMA DELL'UTILIZZO INIZIALE

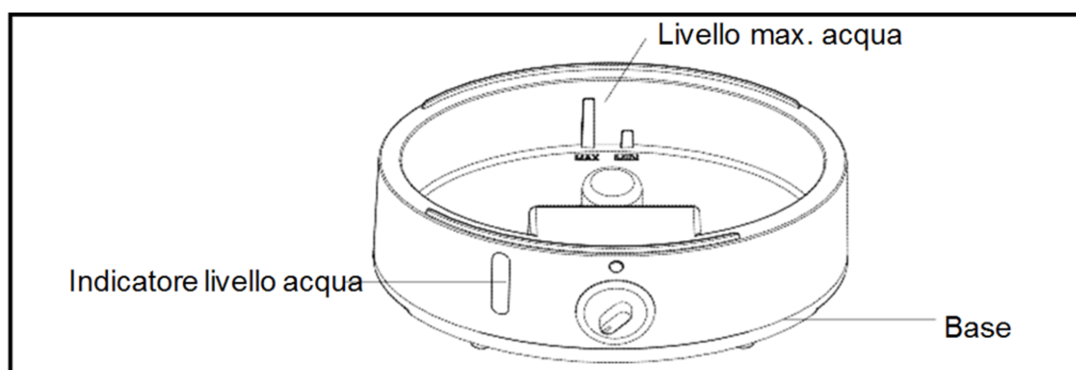
- Controllare che la tensione indicata sulla base corrisponda alla tensione di rete. Rimuovere eventuali etichette o adesivi applicati sull'apparecchio.
- Prima dell'utilizzo iniziale lavare il coperchio, il contenitore per il riso, il contenitore superiore, il contenitore centrale, il contenitore inferiore, il raccoglicocce e la fascetta dell'elemento riscaldante in acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare con cura.
- Pulire la superficie interna del serbatoio dell'acqua con un panno umido.

• UTILIZZO

- Posizionare l'unità su una superficie piana e solida con attorno uno spazio libero adeguato (ad es. non posizionare sotto i pensili). La vaporiera e i suoi componenti non sono adatti ad essere usati in forno (microonde, a convezione o convenzionale) o su un piano cottura.
- Serbatoio dell'acqua. Accertarsi che l'acqua non superi il livello max. o non sia inferior al livello minimo indicato all'interno del serbatoio stesso.

• LIVELLO DI RIEMPIMENTO DELL'ACQUA

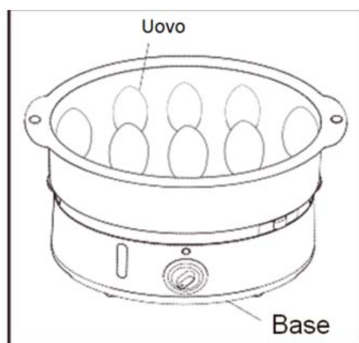
- Il livello di riempimento dell'acqua è quello indicato nella finestra del livello dell'acqua situata nella base. Vedere Figura.



- Il livello max. dell'acqua si riferisce a tempi di cottura lunghi, mentre il livello min. a tempi di cottura brevi.
- **NOTA:** IL LIVELLO DELL'ACQUA NON DEVE MAI ESSERE INFERIORE ALLA LINEA (MIN.).

- **DISPOSIZIONE STANDARD DEI CONTENITORI PER LA COTTURA A VAPORE**

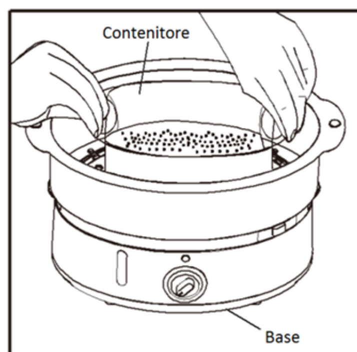
  - Disporre nel contenitore verdure, frutti di mare o altri alimenti senza liquidi o sughi. Sistemarli al centro del contenitore prestando attenzione a non ostruire o bloccare la valvola di uscita vapore. Per cuocere le uova può essere usato l'apposito contenitore. (Rimuovere il contenitore per la cottura al vapore). Vedere figura.



  - La carne o il pesce dovrebbero sempre essere posizionati nel contenitore inferiore per evitare che i liquidi che producono sgocciolino nei contenitori di altri cibi.

- **UTILIZZO DEL CONTENITORE PER IL RISO**

  - Disporre il riso o altri alimenti con sughi o liquidi nel contenitore per il riso. Coprire col coperchio. Inserire la spina nella presa a muro e impostare il timer. Quando il riso è cotto, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.



  - **NOTA:** Non si us ail raccogligocce

  - I tempi di cottura sono puramente orientativi e dipendono dalla quantità, dalla dimensione e dal grado di cottura richiesto. I tempi di cottura indicati nella guida seguente si riferiscono a una vaporiera a due contenitori. Per la cottura in una vaporiera a tre contenitori, adeguare opportunamente i tempi.
  - Per manipolare o spostare componenti caldi, usare un **GUANTO DA FORNO** per proteggersi dalle scottature che possono essere causate dal vapore.

- **IMPOSTAZIONE DEL TIMER (MAX 60 MINUTI)**

  - Impostare il timer sul tempo di cottura raccomandato (i tempi per la cottura al vapore possono essere adeguati in base alle proprie esigenze). Quando la cottura è terminata, la spia si spegne e il timer emette un segnale acustico.

- **CURA E MANUTENZIONE**

  - Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa. Lasciare raffreddare la vaporiera prima di procedere alla pulizia. Non immergere mai la base, il cavo e la spina nell'acqua.
    - Svuotare il raccogligocce / l'ingresso acqua e il serbatoio dell'acqua.
    - Lavare il coperchio, il contenitore per la cottura al vapore, il contenitore per il riso e il raccogligocce in acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare bene.
    - Lavare il serbatoio con acqua e sapone aiutandosi con un panno umido.
    - Non usare detergenti abrasivi.
    - Il contenitore inferiore/intermedio e il contenitore per il riso possono essere conservati dentro il contenitore superiore, con sopra il coperchio.
    - Qualora si abiti in aree in cui l'acqua è dura, sull'elemento riscaldante può formarsi un'incrostazione di calcare. In seguito all'accumulo di calcare è possibile che la cottura non avvenga nei tempi indicati. L'elemento dovrebbe essere pulito ogni 7-10 utilizzi. Versare 3 bicchierini di aceto bianco nel serbatoio dell'acqua, quindi riempire di acqua fino al livello max. Durante questa procedura non usare il coperchio, il contenitore per la cottura al vapore, il contenitore per il riso e il raccogligocce.
    - Impostare il timer a 20 minuti. Quando il timer suona, staccare il cavo dalla presa. Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di svuotare il serbatoio. Risciacquare più volte il serbatoio dell'acqua con acqua fredda.

- **RISCALDARE PANE E AVANZI**

  - Per riscaldare il pane, non avvolgerlo né coprirlo.
  - Per gli avanzi, i tempi di riscaldamento dipendono dal tipo di alimento e dalla temperatura di refrigerazione.
  - Per riscaldare degli avanzi nel contenitore per il riso, distribuirli sempre in modo uniforme nel CONTENITORE PER IL RISO e coprire con carta stagnola.
  - Fare delle prove con i propri avanzi.

- **VARIETÀ DI RISO**

  - Esistono molte varietà di riso. Seguire le istruzioni specifiche della varietà che si usa.

- Misurare accuratamente il riso e l'acqua per il contenitore per riso. Versare la quantità d'acqua specificata nel serbatoio. Coprire e cuocere al vapore.
- Per rendere il riso più morbido, aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua. Per rendere il riso più al dente, togliere 1-2 cucchiai d'acqua.
- Controllare la consistenza del riso allo scadere del tempo indicato per ogni tipo di riso, mescolando al tempo stesso il riso.
- Quando si controlla/mescola il riso, prestare attenzione a non far cadere l'acqua di condensa nel contenitore per il riso per non compromettere la qualità e il sapore del riso al vapore.
- Nel serbatoio usare solo acqua pulita.
- Una volta cotto al vapore, il riso può essere condito con sale, pepe o burro.

Tipo di riso	Nel contenitore per il riso		Raccogli gocce	Livello acqua nella base	Temps appross. (minuti)
	Quant. riso	Quant. acqua fredda			
Integrale – Riso normale, a chicco lungo o corto	½ bicchiere 1 bicchiere	2/3 bicchiere 1 ¼ bicchieri	No No	Max Max	40-41 54-57
Bianco – normale, chicco, lungo e medio	½ bicchiere 1 bicchiere	¾ bicchiere 1 ¼ bicchieri	No No	Max Max	34-36 37-41
Normale, parboiled, – chicco medio e lungo	½ bicchiere 1 bicchiere	¾ bicchiere 1 ¼ bicchieri	No No	Max Max	51-53 53-55
Riso pila e funghi	1 bicchiere di riso bianco extra lungo	1 1/3 bicchieri di brodo di pollo al posto dell'acqua	No	Max	50-55

- **VERDURE**

  - Pulire le verdure con cura: staccare i gambi, cimare; pelare o tagliare e pezzi se necessario. Più piccoli sono i pezzi, minore è il tempo di cottura a vapore.
    - La quantità, qualità, freschezza e dimensione/uniformità e la temperatura degli alimenti congelati possono incidere sui tempi della cottura a vapore. Regolare la quantità d'acqua e il tempo di cottura a piacimento.
    - Non è necessario scongelare le verdure surgelate prima di procedere alla cottura a vapore.
    - Alcune verdure surgelate devono essere disposte nel contenitore per il riso e coperte con carta stagnola durante la cottura a vapore. Gli alimenti surgelati dovrebbero essere separate o mescolati dopo 10-12 minuti. Per divider o mescolare gli alimenti usare una forchetta/cucchiaio col manico lungo.

Varietà di Verdure	Peso/Numero pezzi	Conteni-tore per il riso	Raccogl i-gocce	Livello acqua nella base	Temps appross. (minuti)
Carciofi, interi	4 medi	No	Si	Max	37-40
Asparagi, punte	225/450 g (diametro ca. 1,25 cm)	No	Si	Min	13-15
Fagiolini verdi/bianchi-a pezzi o interi	450 g	No	Si	Max	25-28
Broccoli, cime	450 g	No	Si	Min	12-14
Cavolo	450 g (ca. ½ testa piccola)	No	Si	Min	17-19
Carote	450 g	No	Si	Min	15-17
Cavolfiore –testa intera	Grand. media (ca. 1120 g non cimato)	No	Si	Min	14-16
Mais (pannocchia)	fino a 8 pezzi (lunghezza 7-7,5 cm)	No	Si	Min	17-19
Funghi, interi -Medi	285 g	No	Si	Min	10-11
Cipolle, intere (precottura, da grigliare)	450 g misura media (diam. ca. 6,5-10 cm)	No	Si	Min	7-9
Piselli – verdi	680 g nel baccello	No	Si	Min	14-16
Peperoni, interi dolci verdi o rossi (precottura parziale, da farcire)	fino a 4, grand. Media	No	Si	Min	9-11
Patate, intere rosse	450 g ca. 8 piccole (largh. 3,8-5 cm)	No	Si	Min	17-19
Spinaci	285 g	No	Si	Min	10-12
Zucca -gialla e zucchini	450 g grandezza media	No	Si	Min	11-13
Rape	450 g (ca. 5 piccole)	No	Si	Min	12-14

- ## PESCE E FRUTTI DI MARE

  - I tempi per la cottura a vapore indicati nella tabella si riferiscono a pesce e frutti di mare freschi o completamente scongelati. Pulire e preparare il pesce e i frutti di mare prima di procedere con la cottura a vapore.
    - La maggior parte dei tipi di pesce e frutti di mare cuociono in pochissimo tempo. Cuocere al vapore in piccole porzioni o quantità, come specificato.
    - Le vongole, le ostriche e le cozze possono aprirsi in tempi diversi. Per evitare di cuocerle troppo controllare i gusci.
    - I filetti di pesce possono essere cucinati nel CONTENITORE PER IL RISO e serviti, come I frutti di mare, al natural o con burro o margarina aromatizzati, limone o con le salse preferite.
    - Regolare i tempi di cottura in base alle proprie esigenze.

PESCE

Tipo di pesce	Quantità	Contenitore per il riso	Raccogli-gocce	Livello acqua nella base	Temps appross. (minuti)
Filetti -Sogliola, passera, altri filetti di proprio gusto	225 g (spess. 0,6 cm-1,3 cm)	No	Si	Min	8-10
Tranci -Halibut -Salmone -Tonno -Altri tranci di pesce a piacimento	1-2 pezzi 225 g 2,5 spess. 2-2,5 spess 2-2,5 spess. 2-2,5 spess	 No No No No	 Si Si Si Si	 Min Min Min Min	 13-14 18-21 14-19 13-21
Filetti bolliti -Il vostro filetto di pesce preferito	225/350 g (3 – 4 filetti; 6-1,3 cm)	No	Si	Max	30-35

FRUTTI DI MARE

Tipo di frutto di mare	Quantità	Contenitore per il riso	Raccogli-gocce	Livello acqua nella base	Temps appross. (minuti)
Vongole	230-340 g col guscio	No	Sì	Min	10-12
Granchio	450 g (circa 6 pezzi)	No	Sì	Min	15-18
Aragosta -code	1 o 2 (200-230 g ciascuna)	No	Sì	Min	18-20
Cozze (fresche)	450 g col guscio	No	Sì	Min	12-14
Ostriche (fresche)	ca. 1/2 dozzina	No	Sì	Min	11-13
Capesante (fresche)	230 g col guscio	No	Sì	Min	10-12
Gamberi	450 g col guscio	No	Sì	Min	11-12

CARNE

Varietà	Pesso / numero o pezzi	Contenitore per il riso	Raccogli-gocce	Livello acqua nella base	Temps appross. (minuti)
Pollo Petto, filetti disossati	225g (circa 4-5 pezzi)	No	Sì	Min	14-16
Pollo, a pezzi con l'osso e	450-570g (2 pezzi)	No	Sì	Max	37-41
Cosce (parte bassa), con l'osso Cosce (parte alta)	Circa 450g (4 pezzi) Circa 450g	No No	Sì Si	Max Max	32-36 34-37

con l'osso	(4 pezzi)				
Petto di pollo, a pezzi - dissosato o con l'osso	450g (2pezzi)	Si	Si	Max	45-47
Frankfurter – lunghezza normale	Fino a 450g (8-10 pezzi)	No	Si	Min	12-14
Salsiccia -cottura complete -Bratwurst	Fino a 450g	No	Si	Min	17-19
Kielbasa	Fino a 800g	No	Si	Min	19-21

- ## UOVA

Altrim alimenti	Pesso / numero o pezzi	Contenitore per il riso	Raccogli-gocce	Livello acqua nella base	Temps appross. (minuti)
Uova /grandi, sode	1-12	No	Sì	Max	30

- ## SMALTIMENTO

  - Per lo smaltimento corretto, la macchina deve essere restituita al rivenditore specializzato, al servizio di assistenza o alla ditta Rotel AG.

English

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

  - Read all instructions before using.

  - Children aged 8 years or over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience or knowledge may only use the appliance if they are supervised by a person who is responsible for their safety or if they have been shown how to use the appliance safely and they have understood the risks inherent in its use. Cleaning and maintenance tasks may not be carried out by children without supervision. Children may not play with the appliance. Keep appliance and flex out of reach of children under 8 years.

- Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Unplug when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
- Do not operate appliance with damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or damaged in any manner. Return appliance to authorized service facility for repair.
- Use of accessory attachments not recommended.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord touch hot surfaces.
- Do not place near hot gas or electric burner or in heated oven.

- Caution when moving appliance containing hot food, other hot liquids.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into steamer.
- Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam.
- Some water will remain in the Water Reservoir after the Steamer has turned off; this is normal.
- Do not use any Steam parts in microwave or on heated surface.
- Fill the reservoir with water before plugging the power cord otherwise the appliance may be damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- DO NOT place product in the dishwasher to clean. Product is not dishwasher safe.
- DO NOT place product in the microwave oven. Product is not microwave safe.
- To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- **If extension cord is used:**
  a) The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance.

b) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

- Do not immerse base unit in water or other liquids.

BEFORE THE FIRST USE

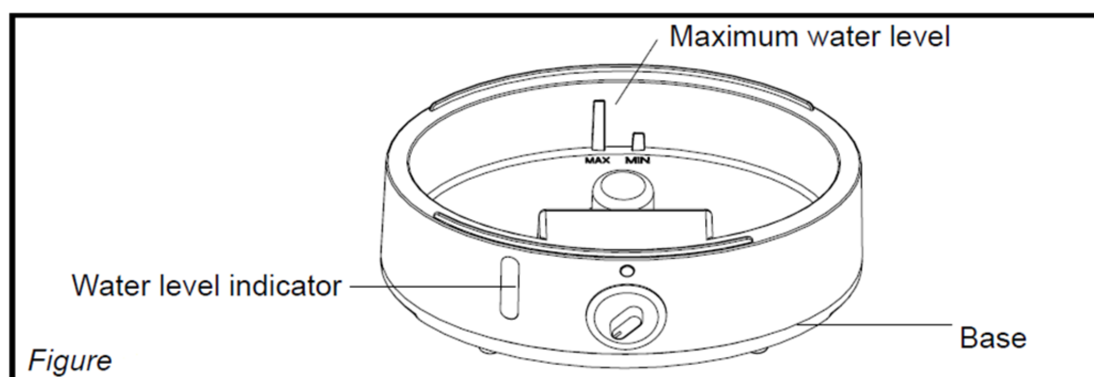
- Check the voltage rating on the base corresponds to the mains voltage in your home.
- Remove any labels or stickers from appliance.
- Thoroughly wash lid, rice bowl, upper steaming bowl, middle steaming bowl, lower steaming bowl, drip tray and heating element sleeve in warm, soapy water before first use then rinse and dry carefully.
- Wipe the inside of the water reservoir with a damp cloth.

TO USE

- Place unit on a flat, sturdy surface with adequate clearance (i.e. do not place under wall cabinets).The steamer unit and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stove-top.
- The water reservoir: Make sure the water does not exceed the max water level or is lower than the min water level as indicated inside the water reservoir.

WATER FILL LEVEL

- The water fill level as indicate on the water level window of the base. (See Figure)

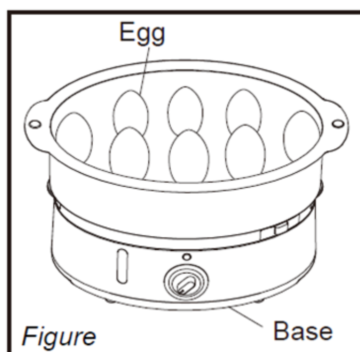


Figure

- The max water level is for long time cooking while the min water level for shorter time.
- **NOTE:** WATER LEVEL SHOULD NEVER BE LOWER THAN (MIN) LINE.

STANDARD ARRANGEMENT OF STEAMING BOWLS

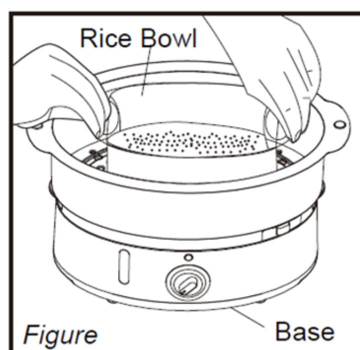
- Place vegetable, seafood or other foods without sauce or liquid into the steaming bowl. Arrange food in center of bowl. Try not to block steam vents. You can use egg steaming tray for steaming egg. (Remove steaming bowl) See Figure.



- Meat or fish should always be placed in the lower steaming bowl to avoid juices dripping on the contents of the other bowls.

TO USE RICE BOWL

- Place rice or other foods with sauce or liquid in rice bowl. Cover with lid. Plug into wall outlet and set timer. When food is well cooked, unplug unit.



- **NOTE:** Drip Tray is not used.

- Cooking times are estimates only and depend On the quantity, size, required degree of Cooking times given in the following guide are suggested times for double tier steamer. For cooking food in three tier steamer, adjust Times accordingly.
- When handling and removing hot components, use OVENGLOVES to avoid burns from hot steams.

TIMER SETTING (MAXIMUM 60 MINUTES)

- Set the timer to the recommended cooking time (steaming times can be adjustedas required).The light will turn off when cooking is completed and the timer will give a signal ring.

CARE AND MAINTENANCE

- Unplug cord from outlet. Before cleaning allow Steamer to cool. Never immerse the Base, Cord and Plug in water.
  - Empty the drip tray / water inlet and the water reservoir.
  - Wash lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in hot, soapy water, rinse and dry all parts.
  - Clean reservoir with soapy water then wipe with damp cloth.
  - Do not use abrasive cleaners.
  - The lower/middle steaming bowl and the rice bowl can be stored inside the upper steaming bowl with the lid on top.
  - In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale is allowed to accumulate, food may not be cooked properly in the given time. Element should be cleaned every 7-10 uses. Pour 3 cups clear vinegar into the water reservoir then fill water up to max water level. Do not use lid, steaming bowl, rice bowl & drip tray in this procedure.
  - Plug in set timer up to 20 minutes. When the timer rings, unplug cord from outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use the cold water to rinse the water reservoir serveral times.

REHEATING: BREADS AND LEFTOVERS

- Unplug cord from outlet. Before cleaning allow Steamer to cool. Never immerse the base, Cord and Plug in water.
- Do not wrap or cover when reheating breads.
- For leftovers, reheating times are based on foods at refrigerator temperatures.
- When reheating leftovers in the rice bowl, always spread leftovers evenly in RICE BOWL and use a Aluminum foil to cover.
- Experiment with your own leftovers.

RICE GRAINS

- There are many types of rice. Follow specific directions for variety used.
- Accurately measure rice and water then combined in rice bowl. Pour specified amount of water in water reservoir. Cover and steam.
- For soften rice, increase amount of water by 1-2 tablespoons. For firmer rice, decrease amount of water by1-2 tablespoons.
- Check consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.
- When checking/stirring rice, be careful not to drip the condensate into the rice bowl which would reduce the quality and flavor of the steamed rice.
- Use only clean water in water reservoir.

- Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

Type of rice	Combined in Rice Bowl		Use Drip Tray	Water Fill Line in Base	Approx. Time (Minutes)
	Amt. Rice	Amt. Cold Water			
Brown – Regular long or short grain	½ cup 1 cup	2/3 cup 1 ¼ cups	No No	Max Max	40-41 54-57
White – Regular, Long and Medium Grain	½ cup 1 cup	¾ cup 1 ¼ cups	No No	Max Max	34-36 37-41
White – regular, parboiled, long and grain	½ cup 1 cup	¾ cup 1 ¼ cups	No No	Max Max	51-53 53-55
Rice and mushroom pilaf	1 cup extra long grain white rice	1 1/3 cups chicken broth instead of water	No	Max	50-55

- **VEGETABLES**
  - Clean the vegetables thoroughly, Cut off stems; trim; peel or chop if necessary. Smaller pieces steam faster than larger ones.
    - Quantity, quality, freshness and size/uniformity, temperature or frozen food may affect steam timing. Adjust water amounts and cooking time as desired.
    - Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
    - Some frozen vegetables should placed in the rice bowl and covered with a Piece of aluminium foil during staming.
    - The frozen foods should be separated or stirred after 10-12 minutes. Using a long handle fork/spoon to separate or stir foods.

Variety	Weight/Or number pieces	User rice bowl	Use Drip Tray	Water Fill Line in Base	Approx. Time (Minutes)
Artichokes, Whole	4 medium	No	Yes	Max	37-40
Asparagus, Spears	1/2 -1 Ib (about1/2” in diameter)	No	Yes	Min	13-15
Beans, -Green/Wax -Cut or Whole	1 Ib	No	Yes	Max	25-28
Broccoli, Spears	1 Ib	No	Yes	Min	12-14
Cabbage	1 Ib (about 1/2 small head)	No	Yes	Min	17-19
Carrots	1 Ib	No	Yes	Min	15-17
Cauliflower –Whole Head	Medium Size (about2 1/2 lbs. untrimmed)	No	Yes	Min	14-16
Corn on Cob	Up to 8pieces (2 3/4”-3” in length)	No	Yes	Min	17-19

Mushrooms, Whole -Medium	10 ounces	No	Yes	Min	10-11
Onions, Whole (to partially cook for grilling use)	1 Ib medium size (about 4-2 1/2"diameter)	No	Yes	Min	7-9
Peas – Green	1 1/2 Ibs. In pod	No	Yes	Min	14-16
Peppers, whole -Sweet Green or Red (to partially, cook, then stuff)	Up to 4 medium	No	Yes	Min	9-11
Potatoes, whole - Red	1 Ib. about 8 small (1 1/2"-2" in width)	No	Yes	Min	17-19
Spinach	10 ounces	No	Yes	Min	10-12
Squash -Summer Yellow and Zucchini	1 Ib. medium size	No	Yes	Min	11-13
Turnips	1 Ib. (about 5 small)	No	Yes	Min	12-14

- **FISH AND SEAFOOD**
  - The steaming times listed in the chart are for fresh, or frozen and fully thawed seafood and fish. Before steaming. clean and prepare fresh seafood and fish.
    - Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amountsas specified.
    - Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid over cooking.
    - You may steam fish fillets in the RICE BOWL serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemor or favorite sauces.
    - Adjust steaming time accordingly.
  - **FISH**

Type of Fish	Amount	Use Rice Bowl	Use Drip Tray	Water Fill Line in Base	Approx. Time (Minutes)
Fillets -Sole, Flounder, other favorite fillets	1/2 ibs. (1/4 -1/2"thick).	No	Yes	Min	8-10
Steaks	1-2 pieces 1/2 – Ib.				
-Halibut	1"thick	No	Yes	Min	13-14
-Salmon	3/4-1"thick	No	Yes	Min	18-21
-Tuna	3/4-1"thick	No	Yes	Min	14-19
-Other favorite Fish Steaks	3/4-1"thick	No	Yes	Min	13-21
Poached Fillets -Your favorite fish fillets	1/2 -3/4 Ib. (3 – 4 fillets; 1/4 - 1/2"thick)	No	Yes	Max	30-35

- ## SEAFOOD

Type of seafood	Amount	Use Rice Bowl	Use Drip Tray	Water Fill Line in Base	Approx. Time (Minutes)
Clams	1/2-1 lb. in shell	No	Yes	Min	10-12
Crab	1 lb. (about 6 pieces)	No	Yes	Min	15-18
Lobster -Tails	1 or 2 (7 to 8 ozs. each)	No	Yes	Min	18-20
Mussels (fresh)	1 lb.in shell	No	Yes	Min	12-14
Oysters (fresh)	About 1/2 dozen	No	Yes	Min	11-13
Scallops (fresh)	1/2 lb. shucked	No	Yes	Min	10-12
Shrimp	1 lb. in shell	No	Yes	Min	11-12

- # MEAT

Variety	Weight/Or number pieces	User rice bowl	Use Drip Tray	Water Fill Line in Base	Approx. Time (Minutes)
Chicken -Breast, bone-less fillets	½ lb. (4-5 pieces)	No	Yes	Min	14-16
Chicken – Breast, split with bone	1 – 1 ¼ lbs. (2 pieces)	No	Yes	Max	37-41
Chicken Drumsticks with bone Chicken thighs with bone	About 1 lb. (4 pieces) About 1 lb. (4 pieces)	No No	Yes Yes	Max Max	32-36 34-37
Poached chicken breast split, -boneless or with bone	1 lb (2 pieces)	Yes	Yes	Max	45-47
Frankfurter – regular length	Up to 1lb. (8-10 franks)	No	Yes	Min	12-14
Sausage -fully cooked -Bratwurst	Up to 1lb	No	Yes	Min	17-19
Kielbasa	Up 1 ¾ lbs	No	Yes	Min	19-21

- # EGGS

Other Foods	Weight/Or number pieces	User rice bowl	Use Drip Tray	Water Fill Line in Base	Approx. Time (Minutes)
Uova /grandi, sode	1-12	No	Yes	Max	30

- **DISPOSAL**
  - For proper disposal, the unit is to return to the dealer, the service agent or the company Rotel AG.

D / F / I / E

- **2 JAHRE GARANTIE**

- 2 ANNÉE DE GARANTIE
- 2 ANNI DI GARANZIA
- 2 YEARS WARRANTY

  - Garantieverpflichtung
    Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte. Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl. Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz). Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten). Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

  - Obligation de garantie
    Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant que celui-ci ait été utilisé de manière appropriée. Nous éliminons toutes les défectuosités du à des vices de matière ou de fabrication. La prestation de garantie se fait en effectuant une réparation ou en échangeant les pièces, selon notre choix. La garantie n'est pas accordée pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inapproprié (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est accordée que si la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature figurent sur carte de garantie ou si la quittance d'achat a été retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous). Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'ache-teur. Veuillez ne pas oublier d'indiquer votre adresse et, si le défaut n'est pas évident, de joindre une explication à votre envoi.

  - Impegno di garanzia
    Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse gua-stato durante il periodo di garanzia. Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione. Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale). Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso). L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

  - Warranty commitment
    We commit ourselves to repairing this device for free provided it has been handled properly and a failure has occured within the period of warranty. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The warranty will be performed by repair or replacement of defective parts at our discretion. A warranty does not cover damage due to parts worn-off and damage and defects that occur due to improper usage, treatment or maintenance (particularly calcification and commercial use). A warranty will only be granted if the warranty card showing the date of purchase, dealer's stamp and signature or the purchase receipt together with the device is sent to the relevant service station (see address below). Returns are to be made in the original package. Transport costs will be borne by the purchaser. Please do not forget to state your address and, should the error not be obvious, include an explanation together with your parcel.

Servicestation:		
Service après-vente:	Rotel AG	
Servizio Assistenza:	Parkstrasse 43	Telefon 062 787 77 00
Service station:	5012 Schönenwerd	E-mail: office@rotel.ch